



Cromesquis de foie gras aux noisettes et au piment d'Espelette

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 450 g de foie gras mi-cuit Lafitte
- 2 œufs
- 30 g de faine
- 30 g de poudre de noisettes
- 4 pincées de piment d'Espelette
- 50 g de chapelure de pain
- Sel et poivre
- 1 L d'huile de friture

1. Découpez le foie gras en cubes d'environ 2 cm de côté. Réalisez des boules de foie gras avec les mains puis réservez-les au frais pendant une quinzaine de minutes.

2. Versez chapelure, la poudre de noisettes et le piment d'Espelette dans une petite assiette creuse et mélangez bien le tout. Versez la farine dans une autre assiette et battez les œufs dans une troisième.
3. Panez les boules de foie gras : trempez-les d'abord dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure à la noisette. Répétez l'opération deux fois et pensez à bien remodeler les boules après chaque passage dans la chapelure afin de leur donner une jolie forme ronde. Réservez au frais quelques minutes.
4. Faites chauffer l'huile dans une casserole ou directement dans la friteuse. Lorsqu'elle est à 180°C, plongez les petits croustilles dedans et laissez-les dorer une minute.
5. Egouttez-les puis déposez-les sur une feuille de papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile. Salez et ajoutez 3 tours de moulin à poivre.

Cette recette se réalise avec un lobe entier de foie gras de canard des Landes mi-cuit, [disponible en ligne chez Lafitte](#).